

Fig.1

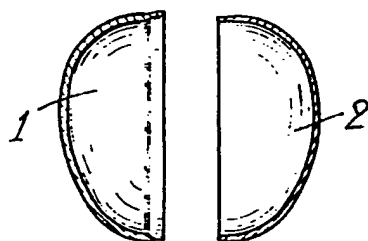


Fig.2

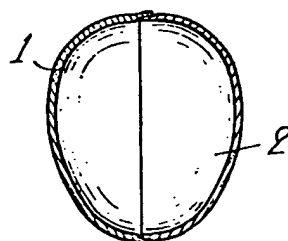


Fig.3

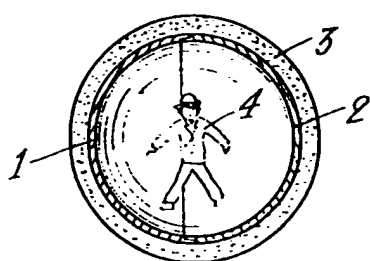
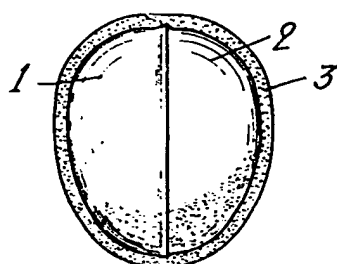


Fig.4

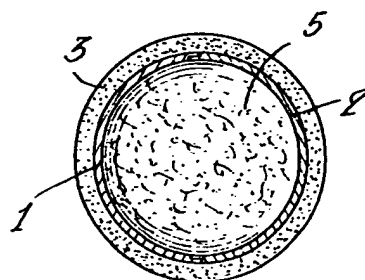


Fig.5



Procédé pour fabriquer des dragées creuses ou des articles de confiserie creux, et produits obtenus par ce procédé.

M. CHRISTIAN PAULET résidant en France (Vienne).

Demandé le 25 juillet 1958, à 14^h 54^m, à Paris.

Délivré le 27 juillet 1959. — Publié le 15 janvier 1960.

(Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)

Il est bien connu que les dragées sont obtenues en déposant petit à petit du sucre autour d'un noyau solide, par exemple une amande, ce noyau étant placé dans un tambour rotatif dans lequel on introduit un sirop de sucre préalablement réchauffé.

Jusqu'à présent donc, il n'était pas possible d'obtenir une dragée creuse, ou tout autre article similaire, par exemple une boule contenant un objet-surprise.

La présente invention vise un procédé de fabrication de telles dragées, et les produits ainsi obtenus.

Ce procédé est en principe caractérisé par le fait que l'on constitue préalablement un noyau creux en matière comestible, et que l'on enrobe ce noyau de sucre par le procédé habituel.

La dragée ainsi fabriquée est vide en son intérieur, mais il est possible d'y placer, avant la fermeture du noyau, soit un objet devant constituer une surprise, soit une pâte comestible.

D'autres particularités et avantages de l'invention apparaîtront au cours de la description qui va suivre, laquelle faite en référence au dessin annexé, donné à titre d'exemple non limitatif, fera bien comprendre comment la présente invention peut être mise en pratique, les particularités qui ressortent tant du texte que du dessin faisant, bien entendu, partie de celle-ci.

La figure 1 est une vue des deux coquilles devant former le noyau.

La figure 2 montre ces deux coquilles soudées l'une à l'autre.

La figure 3 est une coupe transversale d'une dragée constituée selon le procédé objet de l'invention.

Les figures 4 et 5 sont deux coupes de telles dragées; dans l'une est enfermé un fétiche, dans l'autre, une pâte d'amande imitant le « jaune » d'un œuf.

Comme on peut le voir par cette pluralité de figures, le procédé comprend trois phases essentielles :

Fabrication des coquilles 1 et 2 en pâte à gaufrettes, par exemple (fig. 1);

Assemblage des coquilles (collage au blanc d'œuf ou équivalent), lesdites coquilles comportant ou ne comportant pas d'emboîtement (fig. 2);

Dépôt du sucre devant former la croûte dure (fig. 3).

Avant de fermer les coquilles, c'est-à-dire avant la deuxième phase, il est possible de placer à l'intérieur de celles-ci un objet devant constituer une surprise, ou des bonbons, dont le déplacement s'entendra de l'extérieur lorsque la dragée sera agitée.

On peut également envisager de placer à l'intérieur de ce noyau une pâte comestible (crème, pâte d'amande, etc.).

Il est fait remarquer que les produits fabriqués selon le procédé objet de l'invention, même pour ceux qui seraient entièrement pleins, se distinguent des dragées actuellement sur le marché en ce sens que la matière interne ne sert pas de substratum à la constitution des enveloppes intermédiaires ou extérieures, mais, au contraire, constitue un remplissage (d'ailleurs facultatif) d'une enveloppe creuse préformée, autour de laquelle est formée la (ou les) couche(s) extérieure(s).

Le procédé de fabrication permet l'obtention de produits de volume important bien que d'un poids léger, ce qui est impossible avec le procédé classique.

Il va de soi que l'on peut, sans sortir du cadre de l'invention, apporter des modifications aux formes de réalisation qui viennent d'être décrites.

RÉSUMÉ

L'invention vise notamment :

1° Un procédé de fabrication de dragées creuses, ou d'articles analogues, caractérisé en ce que l'on constitue préalablement un noyau creux en matière

comestible, et que l'on enrobe ce noyau de sucre par le procédé habituel.

2° Des modes de réalisation du procédé spécifié sous 1°, comportant les caractéristiques suivantes, prises isolément ou en combinaisons :

a. Le noyau est constitué par assemblage de deux coquilles;

b. Les coquilles sont en pain azyme ou en pâte à gaufrettes;

c. On place à l'intérieur du noyau avant sa fermeture, soit un objet, soit une pâte comestible.

3° A titre de produit industriel nouveau, les articles fabriqués selon le procédé spécifié sous 1° et 2°.

CHRISTIAN PAULET.

Par procuration :

René-G. DECEY & Jean-M.-L. LOYER